Nah&Frisch



Krautkopf Susann Probst & Yannic Schon | Professional

Frittierte Topinamburknollen mit Wirsing und Lauch

Griaß di Rezepte | Gemüse | Herbst | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Die Topinamburknollen mit einer Gemüsebürste gründlich säubern. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt je nach Größe 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen. Anschließend abtropfen und auf einem Küchenhandtuch kurz ausdampfen lassen. Währenddessen die Wirsingblätter vom Strunk lösen und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Lauch längs halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Reichlich Bratöl in einem kleinen Topf auf 160 °C erhitzen (wenn an einem hineingehaltenen Holzstäbchen schnell kleine Bläschen aufsteigen, stimmt die Temperatur). Die Topinamburknollen 10–12 Minuten goldbraun frittieren, anschließend auf Küchenpapier entfetten und mit etwas Salz bestreuen. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, Wirsing und Lauch darin 5 Minuten braten, anschließend salzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Die Crème fraîche und die Petersilie einrühren und das Gemüse mit Senf und Salz abschmecken. Das Rahmgemüse auf Teller verteilen und die Topinamburknollen darauf anrichten.

Zutaten

- 350 g Topinambur
- Salz
- 400 g Wirsing
- 1 Stange Lauch
- ½ Bund Petersilie
- Bratöl zum Frittieren
- 1 EL Rapsöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Crème fraîche
- 1 TL Senf